

## **Kaninchenröllchen mit Brot, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Schnittsalat**

für 4 Personen

### **Kaninchenröllchen mit Brot**

200 g	Baguette	30min tiefkühlen, anschliessend mit Aufschnittmaschine der Länge nach auf 3mm aufschneiden, auf ein Blech legen
6	Kaninchenfilets	parieren (Silberhaut entfernen) und jedes Filet in 4 gleich grosse Stücke schneiden
1 Bund	Frühlingszwiebeln	waschen und in feine Scheiben schneiden (grün zur Seite legen)
3	Radieschen	waschen und in feine Scheiben Schneiden
200 g	Schnittsalat	waschen, schleudern und als Beet auf dem Teller verteilen

ausgelegte Baguettestreifen mit Olivenöl bestreichen, Frühlingszwiebeln und Radieschen abwechslungsweise darauf legen, 12 Stücke Kaninchenfilets (nur die Schönsten) mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und pro Baguette 2 Filetstücke am Anfang der Streifen hinlegen und satt einrollen, Röllchen mit einem Zahnstocher fixieren und bei 200°C Umluft 7-10min backen, lauwarm servieren

## Salatsauce

1	Grapefruit	entsaften, Saft in eine Schüssel geben
1 EL	Senf	beigeben
3 EL	Cremé fraiche	beigeben
2 Zweige	Kerbel	zupfen, hacken und beigeben
	Salz, Pfeffer	würzen und mit einem Schwingbesen gut vermischen

## Kaninchentartar

12	Kaninchenfiletstücke	hacken
5 g	frischer Meerrettich	schälen und reiben
10 g	Olivenöl	beigeben
	Salz, Pfeffer	würzen, gut vermischen

nach Belieben formen und mit dem Röllchen anrichten

## Frühlingszwiebelcreme

1 EL	Rapsöl	in eine Pfanne geben
	Frühlingszwiebel-Grün	beigeben, 2min dünsten
200 g	Blattspinat	beigeben und zusammenfallen lassen
10 g	Zucker	beigeben
	Salz, Pfeffer	würzen und mixen
2 g	Xanthana (optional)	beigeben, nochmals mixen, abfüllen in eine Spritzflasche, kaltstellen